

Supplication clone Farmhouse tour

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **9**
- SRM **15.2**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód Extra Pale Ale - Simpsons | 4 kg (69.8%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.9 kg (15.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Simpsons - Aromatic Malt | 0.5 kg (8.7%) | 82.5 % | 49 |
| Ziarno | Special X | 0.28 kg (4.9%) | 75 % | 350 |
| Ziarno | Carafa III | 0.05 kg (0.9%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 30 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|-----------|--------------|
| Mangrove Jack's M27 Belgian Ale | Ale | Suche | 11.11 g | 18-22 |
| brett | Ale | Gęstwa | 111.11 ml | 20-22 |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|--------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | wiśnie | 4000 g | Fermentacja cicha | 60 dni |
|-----------------|--------|--------|-------------------|--------|